



foodwatch 🍏

WAT ZEGT EEN KEURMERK NOG?

Ziekte, sterfte en misleiding in de
kweekzalindustrie

WAT ZEGT EEN KEURMERK NOG?

RAPPORT

APRIL 2026

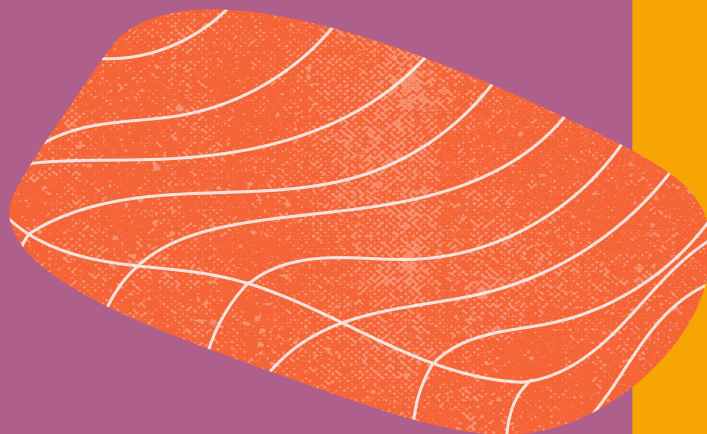
Geschreven door:
Tahnee Didden, campaigner

Foodwatch Nederland
De Wittenstraat 25
1052 AK AMSTERDAM
Nederland

020 774 1079
foodwatch.nl
contact@foodwatch.nl

📘 facebook.com/foodwatchnl
🦋 [@foodwatch_nl](https://twitter.com/foodwatch_nl)
📷 [@foodwatchnl](https://instagram.com/foodwatchnl)

foodwatch 



SAMENVATTING

Kweekzalm wordt in Nederlandse supermarkten gepresenteerd als duurzaam, verantwoord en gecontroleerd. Keurmerken zoals ASC en GGN wekken de indruk dat consumenten kunnen vertrouwen op hoge standaarden voor dierenwelzijn, voedselveiligheid en milieu. Dit rapport laat zien dat die zekerheid in de praktijk ontbreekt.

Je weet niet wáár de zalm vandaan komt. De code op de verpakking leidt in de praktijk naar een leverancier of verwerker, niet naar een specifieke kwekerij. Foodwatch onderzocht acht zalmproducten van Albert Heijn, Lidl en Jumbo. Bij slechts drie producten kon, na veel doorvragen bij supermarkten én leveranciers, één concrete kwekerij worden vastgesteld. Bij drie andere producten kwam helemaal geen bruikbaar antwoord. Voor een gewone consument is die zoektocht nauwelijks toegankelijk.

Je weet niet wát er op die kwekerij gebeurt. Zelfs als de naam van de kwekerij bekend is, zijn sterftecijfers, ziekte-uitbraken en behandelingen niet publiek inzichtelijk. De realiteit achter de verpakking is een intensief industrieel systeem waarin massale sterfte geen uitzondering is, maar een structureel en ingecalculeerd onderdeel van de productie. Alleen al in Noorwegen stierven in 2023 circa 100 miljoen gekweekte zalmen. Tussen 2012 en 2022 stierven wereldwijd minstens 865 miljoen gekweekte zalmen door massale sterfte. Om parasieten en ziekten te bestrijden worden vissen blootgesteld aan chemische baden, warmwaterbehandelingen en mechanische reiniging, ingrepen die zelf ook een belangrijke oorzaak van sterfte zijn.



foto: Animal Equality UK

Het keurmerk biedt geen echte zekerheid. ASC certificeert op bedrijfsniveau in plaats van per individuele farm, en dekt niet de volledige levenscyclus van de vis. Een zalm kan een groot deel van zijn leven op een niet-gecertificeerde locatie hebben doorgebracht en toch met een ASC-label op de markt komen. Bovendien is aangetoond dat op ASC-gecertificeerde locaties ernstige misstanden kunnen plaatsvinden, waaronder het verwerken van ogenschijnlijk levenloze vissen voor menselijke consumptie. Het certificaat bleef in zo'n geval gewoon geldig.

De kosten worden elders betaald. De gevolgen van dit systeem reiken verder dan de kwekerij. Als voer voor kweekzalm worden kleine vissoorten weggevist uit de wateren voor de kust van Noordwest-Afrika, een regio die kampt met voedselonzekerheid. Zo onttrekt de vraag naar visvoer voor de zalmindustrie miljoenen mensen toegang tot vis als basisvoedsel. De ecologische en sociale kosten van zalmproductie worden afgewenteld op andere delen van de wereld.



Nederland staat niet aan de zijlijn. Met een importwaarde van circa 820 miljoen euro aan zalmproducten per jaar en een visverwerkende industrie met een omzet van ongeveer 8 miljard euro speelt Nederland een centrale rol in deze keten. De sector profiteert van het vertrouwen dat keurmerken creëren, terwijl zij onvoldoende transparantie biedt over de omstandigheden waaronder zalm wordt geproduceerd.

Foodwatch concludeert dat het beeld van "verantwoorde kweekzalm" misleidend is, zolang traceerbaarheid tekortschiet, keurmerken geen zekerheid bieden en de werkelijke productieomstandigheden voor consumenten verborgen blijven.

Foodwatch pleit daarom voor drie maatregelen: strengere en eerlijkere ASC-certificering op farm-niveau, bindende sterftennormen met onaangekondigde inspecties en publieke rapportage, en supermarkten die zelf verantwoordelijkheid nemen in plaats van blind te vertrouwen op een keurmerk.

INHOUD

Samenvatting	04	Inleiding	07
Headlines	08	Verpakkingen en marketingclaims	10
De realiteit van kweekzalm	12	Tijdlijn	18
Casestudies	20	De rol van het ASC-keurmerk	26
Traceerbaarheid: ons onderzoek	34	Conclusie	37
Wat wil Foodwatch	38	Methodologie	39
Bronnen	40		



INLEIDING



foto: Abolish Salmon Farming



Zalm is een populair voedingsmiddel in Nederland en wordt vaak aangeprezen als gezond en rijk aan hoogwaardige voedingsstoffen. Tegenwoordig bestaat ongeveer 80% van alle verkochte zalm uit kweekzalm^[1]. Wilde zalm werd in de 20e eeuw steeds schaarser door overbevissing. De industrie introduceerde daarom kweekzalm: vis die in grote netten of bassins leeft en met voeding, medicatie en technische ingrepen wordt grootgebracht om de productie op peil te houden. Inmiddels vervangt kweekzalm echter niet alleen wilde zalm, maar heeft zij ook de consumptie van zalm sterk vergroot: door de continue beschikbaarheid en grootschalige productie is zalm voor een breed publiek toegankelijk geworden, waardoor de sector ook zelf nieuwe vraag heeft gecreëerd.

Bij de aankoop suggereren met name het ASC-label en het GGN-keurmerk dat de zalm afkomstig is uit een duurzame en verantwoorde kwekerij. De marketing rond Noorse of 'Scandinavische' herkomst versterkt dit beeld. Maar de realiteit achter de idyllische beelden die in marketing worden verspreid, ziet er vaak anders uit. De productie van kweekzalm is geen natuurverhaal, maar een intensief industrieel systeem waarin grote aantallen vissen worden gehouden onder omstandigheden die structurele gezondheids- en sterfterisico's veroorzaken. Massale uitval, infectiedruk en risicovolle behandelingen maken deel uit van het dagelijkse functioneren van de sector.

Met dit rapport laat foodwatch zien hoe dat systeem werkt, waarom kweekzalm geen duurzaam antwoord is op overbevissing, en hoe moeilijk het is voor consumenten om te achterhalen waar het stukje zalm op hun bord vandaan komt.



NIEUWS

Duizenden zalmen ontsnapt uit Noorse kwekerij, visbedrijf looft beloning uit voor gevangen exemplaren

Uit een Noorse zalmkwekerij zijn maandag ongeveer 27 duizend vissen ontsnapt. Om ernstige ecologische schade te beperken, looft het visbedrijf een beloning uit van omgerekend ruim 43 euro per gevangen zalm.



Sea-lice outbreak on Icelandic salmon farm a 'welfare disaster', footage shows

Drone images of cages shot by activist reveal open sores affecting 'up to 1m fish'. Fish producers are now culling them for animal feed

the Guardian / Nov 3, 2023

één op de zes zalmen sterft voor de slacht



Escaped Lerøy salmon may be diseased, experts fear

Some of the fish that escaped from a Lerøy Seafood facility in Norway could be carrying serious diseases, it is being reported. Some 14,000 salmon with an average weight of just over seven kilos got

Fish Farmer

Dead salmon sorted as human food at Mowi site

Mowi clarified that the fish in question was never sent to a processing plant and was instead destroyed on site.



In totaal stierven in Noorwegen in 2023 minstens 100 miljoen zalmen



Vet, lomp en ziek: kweekteelt bedreigt het voortbestaan van de Noorse wilde zalm

Zalmvisserij: Met de export van kweekzalm worden in Noorwegen miljarden verdiend. Maar elk jaar ontsnappen in stormen duizenden zalmen, wat een schadelijk effect op de populatie wilde zalmen heeft.

> NRC / Apr 6, 2025



Almost 75,000 farmed salmon in Scotland escaped into the wild after Storm Amy – why this may cause lasting damage

Scientists warn escaped farmed salmon could interbreed with wild fish, further endangering Scotland's fragile populations.

The Conversation / Mar 20



Salmon farmer accused of blocking UK investigations into alleged animal rights breaches

Faroese firm Bakkafrøst wants to ban campaigner Don Staniford from going within 15 metres of its fish farms

The Guardian / Sep 25, 2025

Illegale export van gewonde of misvormde zalmen geconstateerd door de Noorse autoriteit voor voedselveiligheid



VERPAKKINGEN EN MARKETINGCLAIMS

Zalm wordt in Nederlandse supermarkten consequent gepresenteerd als een bewuste, gezonde en verantwoorde keuze.

Verpakkingen, folders en websites benadrukken duurzaamheid en spreken bijvoorbeeld over 'het beschermen van oceanen, rivieren en meren'. Ook termen als 'duurzame aquacultuur', 'verantwoord gekweekt' en 'transparant' komen daarbij steeds terug ^[2,3,4,5].

De onderliggende boodschap is steeds dezelfde: deze zalm voldoet aan hoge standaarden en is gecontroleerd door onafhankelijke instanties. Door deze communicatie ontstaat bij consumenten het beeld dat zij met de aankoop van gecertificeerde kweekzalm bijdragen aan duurzaamheid, dierenwelzijn en milieubescherming.



Supermarkten geven zelden concrete informatie over wat deze claims in de praktijk betekenen.

De communicatie blijft algemeen, positief en abstract, zonder inzicht in productieomstandigheden die relevant zijn voor een beoordeling van dierenwelzijn en duurzaamheid.

In plaats van zelf transparant te zijn over de herkomst en productiewijze, verwijzen supermarkten bij kweekzalm vrijwel standaard naar externe keurmerken. Daarmee verschuift de bewijslast: het vertrouwen komt niet uit controleerbare informatie van de retailer, maar uit het logo op de verpakking.



AH Zalmfilet

ca. 310 g · Prijs per KG € 32,23

9.99

Voeg toe +

NUTRI-SCORE



Wat is Nutri-Score?

De zalm wordt gekweekt in Noorwegen en is ASC-gecertificeerd. De keten is gesloten en daardoor transparant, we weten precies wat voor leven de zalm heeft gehad en waar de zalm vandaan komt.



beeld: Animal Equality UK

DE REALITEIT VAN KWEEKZALM

Een industrieel productiesysteem

De zalmindustrie is de afgelopen decennia sterk gegroeid en heeft zich ontwikkeld tot een grootschalig, industrieel productiesysteem. Om te voldoen aan de toenemende vraag naar zalm wordt de productie steeds verder opgeschaald en geconcentreerd bij een aantal grote bedrijven. Waar de sector vroeger vooral actief was in relatief beschutte kustgebieden, breidt zij zich inmiddels uit naar minder geschikte en afgelegen wateren.

Deze schaalvergroting gaat gepaard met een toenemende inzet van technologie en automatisering. Onderwatercamera's, sensoren en datagestuurde systemen worden gebruikt om grote aantallen vissen te monitoren en te beheren. De zalmproductie is daarmee in hoge mate geoptimaliseerd voor efficiëntie en volume.

Tegelijkertijd vergroot deze technologische intensivering de kwetsbaarheid van het systeem: wanneer processen falen, zijn de gevolgen grootschalig^[6].

Hoe kweekzalm wordt geproduceerd

De productie van kweekzalm verloopt in meerdere fasen. De eerste levensfase vindt plaats in zoet water, waar jonge vissen worden opgekweekt in bassins of tanks. Vervolgens worden zij overgebracht naar zee, waar zij worden gehouden in grote open netkooien^[7].

In deze mariene fase worden zeer hoge aantallen vissen dicht op elkaar gehouden. Die hoge dichtheden zijn economisch efficiënt, maar vergroten de kans op stress, verwondingen en ziekteverspreiding. De omstandigheden waarin kweekzalm wordt gehouden verschillen fundamenteel van natuurlijke ecosystemen: de vissen kunnen niet ontsnappen aan parasieten, ziekteverwekkers of behandelingen die op groepsniveau worden toegepast.

Sterfte als structureel kenmerk

Binnen dit productiesysteem is sterfte geen incidenteel probleem, maar een structureel en ingecalculeerd risico. Wetenschappelijke analyses laten zien dat massale sterfte een terugkerend patroon is. In het afgelopen decennium zijn wereldwijd honderden miljoenen gekweekte zalmen gestorven als gevolg van ziekte-uitbraken, stress, verwondingen en technische problemen^[6].

Onderzoekers beschrijven deze sterfte als het resultaat van zogenoemde gecreëerde risico's (manufactured risks): risico's die ontstaan door het intensieve gebruik van technologie en schaalvergroting in een complexe en veranderlijke omgeving. Naarmate productie verder wordt opgevoerd, neemt ook de kans toe dat systemen falen en verliezen zich opstapelen.



foto: Animal Equality UK

Parasieten en infectiedruk

Een van de grootste structurele problemen in de zalmkweek is de verspreiding van parasieten, met name de zalmluis. In open netkooien kunnen parasieten zich ongehinderd verspreiden tussen vissen, terwijl de dieren niet de mogelijkheid hebben om besmetting te ontwijken. Vooral jonge zalmen zijn extreem kwetsbaar voor luizeninfecties; bij hen kan zelfs een beperkte besmetting dodelijk zijn^[8].

Naast parasieten komen infectieziekten veelvuldig voor in de zalmkweek. Bacteriële en virale aandoeningen verspreiden zich snel in omgevingen met hoge dichtheden en veroorzaken aanzienlijke sterfte^[9,10]. Hoewel vaccinatie en monitoring worden ingezet, blijft de infectiedruk hoog en moeilijk beheersbaar binnen een systeem dat is gericht op maximale productie.



foto's: Norwegian Salmon Rivers

Behandelingen met hoge risico's

Om parasieten en ziekten te bestrijden, maakt de sector gebruik van verschillende behandelingsmethoden. Daaronder vallen chemische baden, warmwaterbehandelingen en mechanische reiniging. Deze ingrepen zijn bedoeld om luizen te verwijderen of ziekteverspreiding tegen te gaan, maar brengen aanzienlijke risico's met zich mee ^[11].

De behandelingen veroorzaken vaak extra stress en verwondingen en kunnen leiden tot acute sterfte, vooral wanneer grote aantallen vissen gelijktijdig worden behandeld. Daarmee vormen bestrijdingsmaatregelen zelf een belangrijke bron van uitval ^[10].

De noodzaak van deze behandelingen onderstreept de kwetsbaarheid van het productiesysteem: zonder voortdurende ingrepen is grootschalige zalmproductie niet houdbaar.

'Productievissen' en ingecalculeerde uitval

Binnen de zalmindustrie wordt een deel van de vissen aangemerkt als zogenaamde 'productievissen': dieren met verwondingen, misvormingen of andere afwijkingen die ontstaan tijdens de kweek ^[12].

Dat zijn geen uitzonderingen: dergelijke verliezen worden meegenomen in economische calculaties ^[6]. Net als in andere vormen van intensieve veehouderij wordt sterfte geaccepteerd als een voorspelbaar onderdeel van het systeem. De vraag is daarbij niet óf vissen sterven, maar hoeveel.



foto: Don Staniford

Onzichtbare sterfte

De gerapporteerde sterftecijfers geven bovendien slechts een gedeeltelijk beeld. Sterfte tijdens transport, in vroege levensfasen en onder zogenoemde poetsvissen (vissen die worden ingezet om luizen van zalmen te eten), wordt vaak niet of slechts beperkt meegenomen in officiële statistieken. Daardoor ligt het werkelijke aantal dieren dat sterft als gevolg van de zalmproductie waarschijnlijk aanzienlijk hoger ^[9,10,11].

Voedselimprialisme

De gevolgen van dit systeem blijven bovendien niet beperkt tot de kwekerij zelf. De grootschalige kweek van zalm vereist grote hoeveelheden visvoer. Volgens het rapport Blue Empire van Feedback werd in Noorwegen in 2020 bijna 2 miljoen ton voedingrediënten gebruikt om 1,47 miljoen ton gekweekte zalm te produceren. Een aanzienlijk deel van dit voer bestaat uit visolie, gewonnen uit veel gegeten consumptievis zoals ansjovis, sardines en haring ^[13].

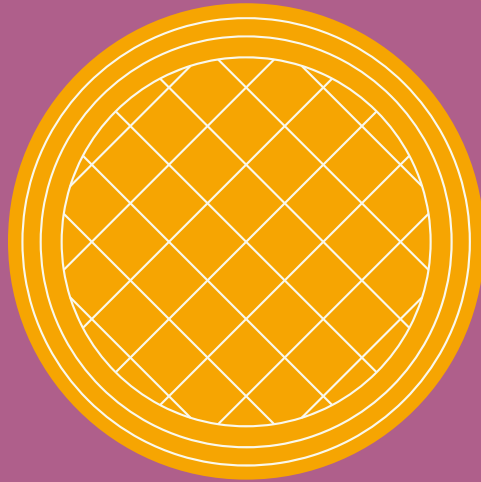
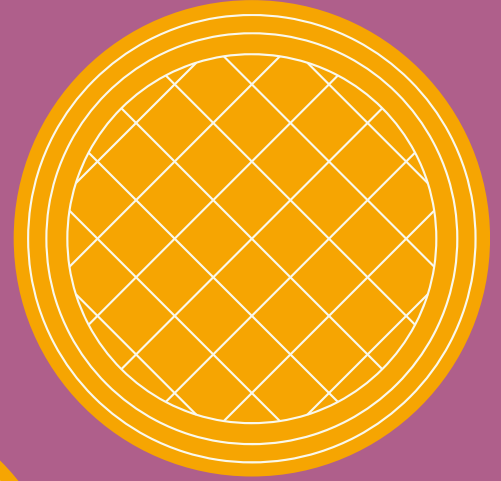
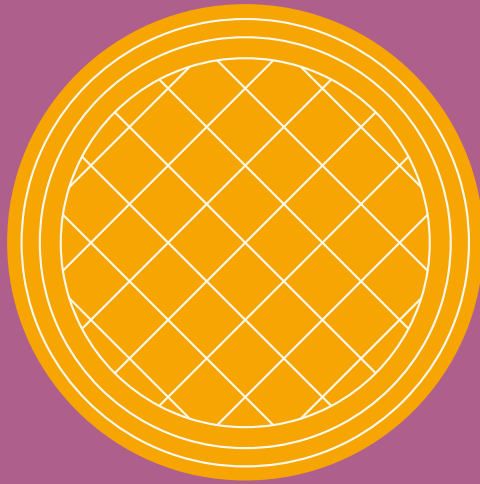
Een deel van deze visolie wordt geïmporteerd uit Noordwest-Afrika, een regio die kampt met voedselonzekerheid. Volgens Feedback ontnemt de vraag naar visolie voor de zalmindustrie miljoenen mensen toegang tot vis als basisvoedsel. De organisatie spreekt in dit verband van modern voedselimprialisme: de ecologische en sociale kosten van zalmproductie worden afgewenteld op andere delen van de wereld.

De situatie in Nederland

Nederland speelt een centrale rol in de Europese handel en verwerking van vis. De Nederlandse visverwerkende industrie fungeert als knooppunt tussen internationale productie en Europese afzetmarkten. Door sterke groei in onder meer zalmverwerking is de omzet in recente jaren opgelopen tot ongeveer 8 miljard euro, met een toegevoegde waarde van circa 2 miljard euro ^[14,15].

Zalm is uitgegroeid tot een van de belangrijkste producten binnen zowel de Nederlandse visconsumptie als de verwerkende industrie. In 2024 importeerde Nederland voor ongeveer 820 miljoen euro aan zalmproducten, voornamelijk uit Noorwegen. Zalm is het meest verkochte visproduct in Nederlandse supermarkten en speelt ook een grote rol in de horeca ^[15].

In de volgende hoofdstukken laat foodwatch zien hoe deze systeemrisico's zich in de praktijk manifesteren, welke incidenten daaruit voortkomen en in hoeverre keurmerken en traceerbaarheidssystemen consumenten daadwerkelijk inzicht geven in de herkomst en productieomstandigheden van kweekzalm.



nov 2025

Noorwegen: NRK onthult dat jarenlang zalmen met wonden en verwondingen illegaal werden geëxporteerd, voorzien van vervalste etiketten van bekende producenten zoals Mowi; de Noorse voedselautoriteit oordeelt dat de vis niet geschikt was voor menselijke consumptie^[28].

okt 2025

Gorsten, Schotland (MOWI): circa 75.000 zalmen ontsnappen tijdens storm Amy door een scheur in een netkooi; ook in Noorwegen melden meerdere MOWI-locaties ontsnapte vissen als gevolg van dezelfde storm^[27].

sep 2025

Nordfjord, Noorwegen (MOWI): dode zalmen worden gesorteerd en bestemd voor menselijke consumptie^[26].

aug 2025

Highlands, Schotland (MOWI): 135.000 poetsvissen (lumpfish), ingezet om zeeluis van zalmen te eten, sterven bij een kwekerij^[25].

mei 2025

Schotland (MOWI): RSPCA Assured-certificering geschorst na beelden van dierenmishandeling bij een kwekerij; Britse supermarkten herzien hun contracten^[24].

mrt 2025

Tasmanië, Australië: meer dan een miljoen zalmen sterven bij een ongekeende massasterfte op kwekerijen; de dieren worden gestort op een vuilstortplaats^[23].

mei 2024

Hitra, Noorwegen (Lerøy Midt): circa 14.000 zalmen ontsnappen uit een kwekerij waar bacteriële nierziekte (BKD) en pancreasziekte (PD) waren vastgesteld^[22].

mrt 2024

Fitjar, Noorwegen (Lerøy Kjærelva):
massale sterfte van circa 490.000 zalmen in
een landbased kwekerij^[19].

feb 2024

Noorwegen: MOWI-CEO Ivan Vindheim
pleit voor opheffing van het exportverbod
op productievissen — zalmen met
verwondingen of afwijkingen die normaal
niet mogen worden geëxporteerd^[21].

2023

Noorwegen: de jaarlijkse sterfte onder
kweekzalmen bereikt met circa 100 miljoen
dieren het hoogste niveau ooit
geregistreerd, zowel in absolute aantallen
als in percentage^[9].

nov 2023

Tálknafjörður, IJsland (Arctic Fish/MOWI):
luizenplaag leidt tot noodslachting van circa
één miljoen zalmen^[20].

okt 2023

Fitjar, Noorwegen (Lerøy Sjøtroll Kjærelva):
massale sterfte van circa 1,9 miljoen
zalmen^[19].

sept 2023

Fitjar, Noorwegen (Lerøy): dode en
stervende zalmen bestemd voor verwerking
tot consumentenvoedsel^[18].

aug 2023

Tálknafjörður, IJsland (Arctic Fish/MOWI):
3.500 zalmen ontsnappen uit een kwekerij^[17].

2022

Schotland: minstens 15 miljoen gekweekte
vissen sterven: twee keer zo veel als in 2021
en drie keer zo veel als in 2020^[16].

CASE STUDIES



De tijdlijn geeft een indruk van de omvang en regelmaat van misstanden in de zalmindustrie. Op de volgende pagina's hebben we vier gevallen nader uitgewerkt. Bij elk geval is aangegeven of de betreffende kwekerij op het moment van het incident ASC-gecertificeerd was. Wat opvalt: zowel gecertificeerde als niet-gecertificeerde kwekerijen zijn betrokken bij ernstige incidenten. In het volgende hoofdstuk geven we meer inzicht in het ASC-keurmerk.



foto: Per Jacob Blut

CASE I

Dode en zieke zalm bestemd voor menselijke consumptie

Lerøy Seafood, Reitholmen, Noorwegen

Levenloze zalmen voor consumptie

Tijdens een onaangekondigde inspectie in 2023 ontdekten Noorse inspecteurs bij Lerøy Seafood op Reitholmen dat ogenschijnlijk levenloze zalmen van de bodem van de netkooi werden opgepompt, bestemd voor verdere verwerking tot menselijke consumptie^[18]. De slachtactiviteiten werden onmiddellijk stilgelegd. Volgens NRK was de wettelijk verplichte melding van massale sterfte te laat gedaan^[29].

ASC-certificaat bleef geldig

De locatie was op dat moment ASC-gecertificeerd, vertelde ASC aan foodwatch. Het certificaat bleef geldig, omdat de sterfte niet aan een virus werd toegeschreven. Pas na een latere ontsnapping werd de certificering ingetrokken.

Lerøy ontkende dat dode vissen voor consumptie waren bestemd.

Structureel tekort in handhaving

Ook in 2025 berichtte de Noorse openbare omroep NRK dat in meerdere gevallen zalm die op de papieren administratie voldeed aan de formele eisen, in werkelijkheid vis met zichtbare schade of wonden betrof; vis die volgens de Noorse regels niet geschikt was voor verkoop of menselijke consumptie^[20]. Dit wijst erop dat het probleem niet beperkt is tot een geïsoleerd incident, maar dat er structurele tekortkomingen zijn in handhaving en controle.

CASE II

Massasterfte

Lerøy Seafood, Kjærelva, Noorwegen

2,4 miljoen dode dieren

In 2023 stierven op de zalmkwekerij van Lerøy in Kjærelva naar schatting 1,9 miljoen zalmen. Begin 2024 volgde opnieuw een grootschalige sterfte op dezelfde locatie: nog eens circa 490.000 vissen kwamen om. Binnen enkele maanden ging het daarmee om bijna 2,4 miljoen dode dieren op één kwekerij^[18].

Uitzonderlijke aantallen

De omvang van deze sterfte is uitzonderlijk groot, maar grootschalige sterfte is niet uitzonderlijk. In Schotland stierven in 2022 meer dan 17 miljoen gekweekte zalmen^[19].

Ook in IJsland leidde een ernstige zeeluisplaag bij een ASC-gecertificeerde kwekerij tot de dood of noodslacht van naar schatting circa één miljoen zalmen^[20].

Vergelijkbare massale sterfte werd in 2024 gemeld in Tasmanië^[21], waar meer dan één miljoen zalmen moesten worden vernietigd na een uitzonderlijke sterfte-episode.



CASE III

Grootschalige ontsnapping

Mowi, Schotland

Zalmen in open water

In 2025 ontsnapten naar schatting circa 75.000 gekweekte zalmen van een Schotse kwekerij van Mowi na schade door Storm Amy. De netconstructies raakten beschadigd, waardoor de vissen in open water terechtkwamen.

Groot risico

Ontsnapte kweekzalmen vormen een risico voor wilde populaties. Zij kunnen zich vermengen met wilde zalm, genetische vermenging veroorzaken en ziekten of parasieten overdragen ^[27].



CASE IV

Export van productievissen

Oslo, Noorwegen

Productievissen

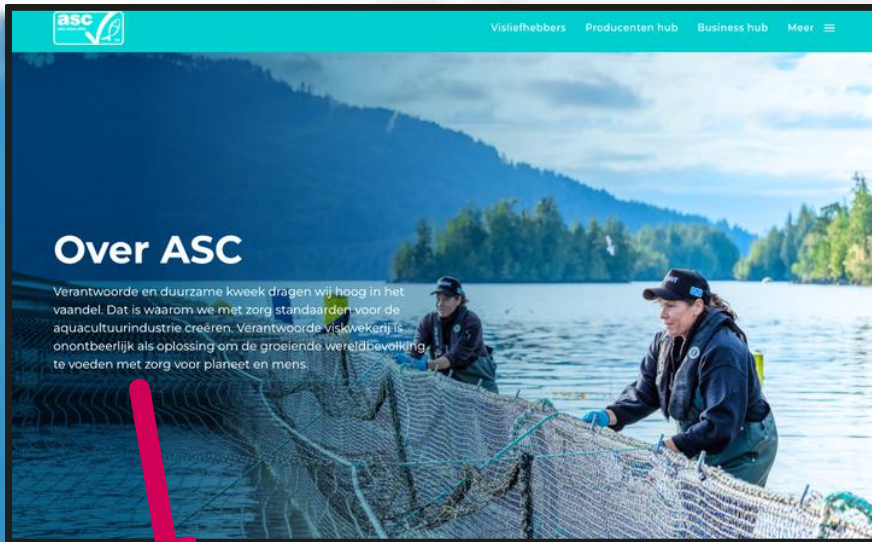
In Noorwegen werd in 2022 circa 11,5% van de zalm aangemerkt als zogenoemde ‘productievissen’: vissen met wonden, misvormingen, verwerkingsfouten of andere kwaliteitsgebreken. Deze categorie mag volgens de huidige regels niet worden geëxporteerd voor reguliere verkoop.

Pleiten voor versoepeling

Begin 2024 vroeg Mowi, 's werelds grootste zalmkwekerij, om een ontheffing om deze productievissen toch naar het buitenland te mogen exporteren. Mowi-topman Ivan Vindheim noemde het exportverbod een ‘concurrentieverstorende en protectionistische regeling’ en pleitte voor versoepeling van de regels^[21].

Reputatieprobleem

Tegelijkertijd waarschuwde de Noorse brancheorganisatie Sjømatbedriftene dat het uitzonderlijk hoge aandeel productievissen een reputatieprobleem vormt voor de sector. Volgens de organisatie moeten maatregelen worden genomen voordat deze vis op de markt wordt gebracht.



Verantwoorde en duurzame kweek dragen wij hoog in het vaandel. Dat is waarom we met zorg standaarden voor de aquacultuurindustrie creëren. Verantwoorde viskwekerij is onontbeerlijk als oplossing om de groeiende wereldbevolking te voeden met zorg voor planeet en mens.

DE ROL VAN HET ASC-KEURMERK





Een centrale rol in de beeldvorming wordt gespeeld door het ASC-keurmerk (Aquaculture Stewardship Council). Het keurmerk werd in 2010 opgericht door het Wereld Natuur Fonds (WWF) en het Sustainable Trade Initiative (IDH)^[30] en presenteert zich als internationale standaard voor ‘verantwoorde aquacultuur’.

De ASC-zalmstandaard omvat meer dan 150 criteria op het gebied van milieu, dierenwelzijn en sociale omstandigheden^[31]. Volgens de eigen richtlijnen van het keurmerk moeten ASC-gecertificeerde kwekerijen onder meer:

- de waterkwaliteit en zeebodem rond de kwekerij monitoren;
- maatregelen nemen om de gezondheid van vissen te beschermen en ziekte-uitbraken te voorkomen;
- het gebruik van chemicaliën en antibiotica beperken;
- negatieve effecten op biodiversiteit minimaliseren;
- voer gebruiken dat afkomstig is uit als duurzaam aangemerkte bronnen.

Volgens eigen gegevens produceerden ASC-gecertificeerde kwekerijen in 2024 al 41% van de totale wereldwijde gekweekte zalm^[32]. In Noorwegen certificeerde ASC in 2024 (volgens eigen zeggen tegenover foodwatch) 361 van de in totaal 761 actieve zalmkwekerijen (47%). Noorwegen is de grootste zalmproducent ter wereld: in 2022 kwam 53% van de wereldwijde Atlantische kweekzalmproductie uit Noorwegen^[33].



ASC heeft in 2024 **een inkomen van 16,8 miljoen** gerealiseerd, voornamelijk door het verlenen van licenties voor het keurmerk^[32].

Tot de grootste zalmproducenten in Noorwegen behoren Mowi Markets Norway, Lerøy, Cermaq en SalMar^[34]. Deze bedrijven voeren het ASC-keurmerk, ook al zijn **niet alle afzonderlijke kwekerijen gecertificeerd**^[35].

"Met ASC-gecertificeerde vis kies je voor duurzaamheid en respect voor de wereld om je heen", belooft de ASC-organisatie op haar website^[36]. "Dankzij de traceerbaarheid van ASC-keurmerk dragende producten, kunnen we de consument ervan verzekeren dat producten met het ASC-keurmerk op verantwoorde manier gekweekt worden"^[37].

Deze beloften wekken de indruk dat ASC-gecertificeerde zalm wezenlijk verschilt van niet-gecertificeerde productie. Voor consumenten fungeert het keurmerk daarmee als kwaliteitsgarantie: wie ASC-zalm koopt, mag verwachten dat het product onder verantwoorde omstandigheden is geproduceerd.

Consumentenonderzoek in opdracht van ASC laat zien dat 76% van de Nederlanders aangeeft het beschermen van onderwaternatuur belangrijk te vinden, en dat duurzaamheid voor een aanzienlijk deel van de consumenten een reden is om vis te kopen. Zalm wordt daarbij het vaakst genoemd als favoriete vissoort^[38].



Kritiek op ASC

- 1** Het keurmerk legitimeert de sector
- 2** Ook kwekerijen die (ernstige) schade aanbrengen aan ecosystemen worden gecertificeerd
- 3** De zalm spendeert niet altijd zijn gehele leven op de gecertificeerde farm
- 4** Ze zijn afhankelijk van licentie inkomsten
- 5** De beloofde transparantie is beperkt

1 Het keurmerk legitimeert de sector

Al sinds de oprichting van de Aquaculture Stewardship Council (ASC) klinkt er stevige kritiek vanuit maatschappelijke organisaties. Toen WWF in 2009 aankondigde een duurzaamheidslabel voor kweekvis, garnalen en schaaldieren op te zetten, protesteerden meer dan zeventig organisaties wereldwijd, waaronder lokale milieubewegingen, artisanale vissers en inheemse groepen.

Zij stelden dat het proces niet transparant was en dat er nauwelijks echte dialoog plaatsvond met de gemeenschappen die het meest geraakt worden door industriële aquacultuur. In plaats daarvan zou WWF te veel luisteren naar (en deels gefinancierd worden door) grote bedrijven die baat hebben bij een 'duurzaam' keurmerk, waardoor het risico ontstaat dat het label vooral legitimiteit geeft aan een sector die lokaal juist leidt tot milieuschade en sociale ontwrichting, zoals de vernietiging van mangrovebossen voor garnalenkweek^[39].

2 Ook kwekerijen die (ernstige) schade aanbrengen aan ecosystemen worden gecertificeerd

Die kritiek is sindsdien niet verdwenen, maar juist concreter geworden. In november 2024 liet Follow the Money zien dat ASC ook zalmkwekerijen certificeert die actief zijn in Chileense nationale parken en natuurreservaten. Daar veroorzaakt de industrie aantoonbaar schade: open netkooien lozen afvalstoffen direct in het water, verstoren de zeebodem en brengen risico's mee voor biodiversiteit, walvissen en kwetsbare kustecosystemen. Toch belandt deze zalm onder meer in de vriesvakken van Albert Heijn, waar het keurmerk voor consumenten het signaal afgeeft dat het om een verantwoorde keuze gaat^[40].





3 De zalm spendeert niet altijd zijn gehele leven op de gecertificeerde farm

Tegelijk wijzen milieuorganisaties al langer op structurele mazen in de ASC-zalmstandaard zelf. In 2022 schreven meer dan veertig maatschappelijke organisaties dat de claim ‘farmed responsibly’ misleidend is, omdat het ASC-logo niet garandeert dat zalm gedurende zijn volledige levenscyclus aan de standaard voldoet.

Zalmeitjes kunnen uitkomen op de ene kwekerij en daarna als jonge vis worden overgebracht naar een andere kwekerij, waar zij verder opgroeien tot slachtrijpe zalm. Wanneer alleen die laatste locatie ASC-gecertificeerd is, komt de zalm toch als ASC-gecertificeerd op de markt. Daardoor kan een vis een belangrijk deel van zijn leven op een niet-gecertificeerde kwekerij hebben doorgebracht, terwijl consumenten alsnog een ASC-label zien, inclusief fases waarin zeeluisuitbraken, antibioticagebruik en chemische behandelingen plaatsvinden^[41].

4 Ze zijn afhankelijk van licentie inkomsten

Certificeringen zoals ASC zijn structureel kwetsbaar voor greenwashing. Ze zijn niet onafhankelijk, ze draaien namelijk op licentie-inkomsten van de bedrijven die ze certificeren. Naleving wordt niet geverifieerd door continue volledige controle, maar door middel van steekproef-audits, uitgevoerd door externe gecertificeerde bedrijven.

In de praktijk is de handhaving daardoor zwak, en ook overtredingen leiden zelden tot stevige sancties^[42].

5 De beloofde transparantie is beperkt

ASC draagt bij aan het beeld dat de productie van kweekzalm gecontroleerd en inzichtelijk is. Voor consumenten is echter niet direct duidelijk welke informatie deze keurmerken daadwerkelijk ontsluiten, en welke niet^[42].

Zo geeft het keurmerk geen publiek inzicht in onder meer: sterftcijfers op individuele kwekerijen, recente ziekte-uitbraken of noodslachtingen, toegepaste behandelingen en hun gevolgen of incidenten zoals ontsnappingen of massale uitval.

GGN-keurmerk

Naast het ASC-keurmerk wordt op zalmverpakkingen vaak ook het GGN-label gebruikt, ontwikkeld door GLOBALG.A.P. Dit label richt zich expliciet op consumenten en presenteert transparantie als kernwaarde. Dit keurmerk wordt niet alleen ingezet voor kweekvis, maar ook voor andere producten zoals fruit, groente, kruiden, bloemen en planten. Ook zij krijgen kritiek van natuurconservatie organisaties over zwakke standaarden en greenwashing^[43].

Biologische zalm

Biologische kweekzalm onderscheidt zich vooral door de lagere bezettingsgraad: in een net mogen minder dan de helft van de zalmen zwemmen dan bij reguliere kweek. Daarnaast zijn antibiotica en bestrijdingsmiddelen niet toegestaan, bevat het voer geen GMO-ingrediënten en wordt de zalm wordt niet kunstmatig gekleurd^[44,45].

Het biologische keurmerk lost de structurele problemen van de sector niet op. Ook biologische zalm wordt in open netkooien in zee gehouden, waardoor parasieten en ziekteverspreiding een risico blijven. Bovendien is het aandeel biologische zalm op de markt zeer klein: in 2020 ging het wereldwijd om ongeveer 1,74% van de totale kweekzalmproductie^[46].

In de volgende hoofdstukken laat foodwatch zien welke incidenten en risico's structureel voorkomen in de kweekzalmsector, en onderzoekt daarna of en hoe deze informatie voor consumenten terug te vinden is via keurmerken en traceerbaarheidssystemen.



TRACEERBAARHEID: ONS ONDERZOEK

Foodwatch onderzocht of consumenten met ASC- en GGN-codes kunnen achterhalen waar hun zalm precies vandaan komt. Met alleen de code lukt dat niet: die leidt meestal slechts naar een leverancier of ketenpartij, niet naar de specifieke kwekerij. De leverancier zou ook een verpakkingsbedrijf in Nederland kunnen zijn. Door daarna supermarkten en diverse leveranciers rechtstreeks te benaderen, kon in een deel van de gevallen alsnog de farm door foodwatch worden vastgesteld.

Maar ook wanneer de farmnaam bekend is, geeft dat consumenten nog geen volledig inzicht in wat zich op die locatie afspeelt. Er is geen eenvoudig publiek overzicht van bijvoorbeeld certificeringsscores, incidenten, ziekte-uitbraken, sterftcijfers of andere problemen per farm. De herkomst wordt daarmee iets concreter, maar nog steeds niet echt controleerbaar voor consumenten. Wel maakt het kennen van de farm het in theorie mogelijk om een product achteraf te koppelen aan een specifieke locatie, bijvoorbeeld wanneer later incidenten aan het licht komen.

Hoe zag ons onderzoek er uit?



Stap 1

Foodwatch voerde de beschikbare ASC- en GGN-codes in om te kijken welke herkomstinformatie consumenten rechtstreeks kunnen vinden.

Stap 2

Toen bleek dat die codes niet automatisch naar een specifieke farm leidden, maar meestal alleen naar een leverancier of verwerker, werden de betrokken supermarkten benaderd met de vraag waar de zalm precies vandaan kwam.

Stap 3

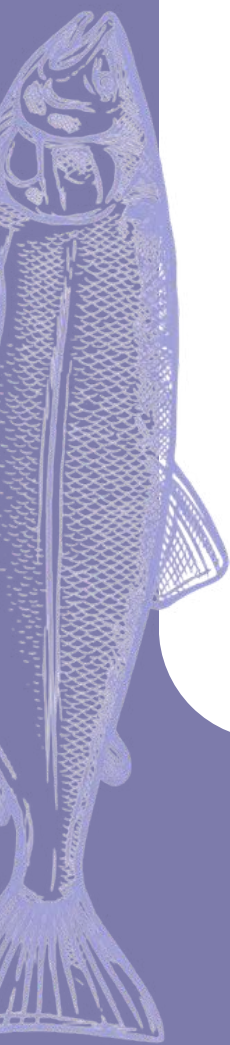
Daarbij zijn in totaal acht zalmproducten onderzocht, afkomstig van Albert Heijn, Lidl en Jumbo.

Stap 4

We hebben de drie supermarkten benaderd vanuit foodwatch. Bij Albert Heijn werd eerst telefonisch navraag gedaan vanuit het perspectief van een consument. Toen bleek geen bruikbaar antwoord mogelijk. Pas nadat foodwatch zich via de persvoorlichter meldde, kwam er inhoudelijke reactie.

Stap 5

Als een supermarkt geen concreet antwoord gaf, werden vervolgens ook de betreffende leveranciers, zoals gevonden via de code op het keurmerk, rechtstreeks benaderd.



De uitkomsten per supermarkt

Bij drie van de acht producten kon uiteindelijk één concrete locatie worden vastgesteld. Dat is 37,5% van de onderzochte producten.

Bij twee van de acht producten werd wel informatie verstrekt, maar bleef de herkomst beperkt tot meerdere mogelijke locaties. In het ene geval ging het om twee opties, in het andere om zes opties. Dat is 25% van de onderzochte producten.

Bij de overige drie van de acht producten kwam geen bruikbaar antwoord op de vraag van welke farm de zalm afkomstig was. Dat is 37,5%.



Albert Heijn gaf uiteindelijk voor alle drie de onderzochte producten informatie, wat in één geval leidde tot één exacte locatie. Voor de andere twee producten kregen we meerdere mogelijke farms van hetzelfde bedrijf, maar ze beschikten in ieder geval wel over de relevante informatie.



Lidl reageerde wel, maar kwam uiteindelijk niet verder dan een algemene toelichting over duurzame visserij. Ook de benaderde leveranciers gaven geen concreet antwoord over de farm.



Jumbo verwees direct door naar de leveranciers. Eén leverancier gaf vervolgens wel locatie-informatie voor twee producten; de andere deed dat niet.

Het resultaat

Het onderzoek laat zien dat de herkomst van zalm in sommige gevallen wel degelijk te achterhalen is, maar alleen na veel extra stappen, doorvragen en kennis van certificeringssystemen en ketenstructuren. Voor een gewone consument is die route nauwelijks toegankelijk. De formele traceerbaarheid bestaat dus wel, maar de praktische transparantie blijft beperkt.

Dit onderzoek had niet als doel om voor alle producten op de Nederlandse markt de volledige herkomstketen sluitend in kaart te brengen. Het betreft een verkennende steekproef die inzicht geeft in de praktische toegankelijkheid van herkomstinformatie voor consumenten.

CONCLUSIE



De alarmerend hoge sterfte-cijfers, ziekteproblemen en structurele welzijnsschade in de zalmindustrie laten zien dat **ingrijpen dringend nodig** is. Toch blijven politiek, toezichhouders, supermarkten en keurmerken de sector behandelen alsof het hier gaat om een verantwoord en controleerbaar productiesysteem.

Dat beeld klopt niet. Achter de verpakking van kweekzalm gaat een industrie schuil waarin miljoenen vissen jaarlijks lijden en sterven onder omstandigheden die onverenigbaar zijn met serieuze dierenwelzijnsclaims.

In het rapport wordt die structurele problematiek op meerdere plekken onderbouwd, net als de conclusie dat het beeld van 'verantwoorde kweekzalm' **misleidend** is.

Keurmerken als ASC en GGN spelen daarin een centrale rol. Ze moeten consumenten geruststellen, maar bieden in de praktijk **geen garantie** dat zalm werkelijk afkomstig is uit omstandigheden die aan dat geruststellende beeld voldoen.

Zelfs zalm met een ASC-label kan afkomstig zijn van locaties waar **ernstige incidenten** hebben plaatsgevonden.

Bovendien blijkt uit dit onderzoek dat de herkomst van zalm voor consumenten **nauwelijks controleerbaar** is. Wie een ASC- of GGN-code invoert, krijgt niet de specifieke kwekerij te zien, maar een leverancier, verwerker of ketenpartij. Pas na extra navraag bij supermarkten en leveranciers kon in een deel van de gevallen een farm worden achterhaald. Daarmee bestaat traceerbaarheid formeel wel, maar blijft praktische transparantie voor consumenten beperkt.

Ook wanneer de farm uiteindelijk wél bekend is, blijft veel cruciale informatie buiten beeld. Consumenten krijgen nog steeds **geen eenvoudig publiek inzicht** in sterftecijfers, ziekteuitbraken, inspectieresultaten, incidenten of certificerings-beoordelingen per kwekerij.

Daarmee wordt de herkomst iets concreter, maar nog steeds niet echt controleerbaar. Het systeem is dus **niet transparant** voor consumenten, maar vooral voor bedrijven, certificerende instanties en toezichhouders.

WAT WIL FOODWATCH

Foodwatch vindt dat dit anders moet. Zolang keurmerken beperkte zekerheid bieden, herkomstinformatie moeilijk toegankelijk blijft en zelfs gecertificeerde zalm niet aantoonbaar aan de verwachtingen van consumenten hoeft te voldoen, is het beeld van 'verantwoorde kweekzalm' misleidend.

DAAROM PLEIT FOODWATCH VOOR DRIE MAATREGELEN:



foto: Abolish Salmon Farming

ASC MOET OP DE SCHOP

Consumenten moeten volledig kunnen traceren op welke farm hun vis is gekweekt en onder welke omstandigheden. Certificering moet per individuele farm plaatsvinden, niet op basis van gemiddelde prestaties binnen een bedrijf.



foto: Bob Brown Foundation

STRENGERE NORMEN EN ONAANGEKONDIGDE CONTROLES

Er komen bindende maximale sterftenormen, met structurele en onaangekondigde inspecties door toezichthouders. Overtredingen leiden automatisch tot sancties. Sterftecijfers, ziekte-uitbraken en inspectieresultaten worden per kwekerij openbaar gemaakt.



foto: Per Jacob Blut

VERANTWOORDELIJKHEID VAN SUPERMARKTEN

Retailers varen niet blind op een keurmerk, maar stellen zelf strengere eisen aan hun leveranciers. Ze kopen alleen in bij kwekerijen met aantoonbaar lage sterfte en stoppen met verkoop bij herhaalde overtredingen.

METHODOLOGIE

Voor dit rapport heeft foodwatch gebruikgemaakt van een combinatie van wetenschappelijke literatuur, rapporten van toezichthouders, internationale mediaberichtgeving en eigen onderzoek naar de traceerbaarheid van zalm in Nederlandse supermarkten.

De analyse bouwt mede voort op het Duitse foodwatch-rapport *Faule Fische*, waarin de structurele problemen in de zalmindustrie en de beperkingen van certificering en toezicht in kaart zijn gebracht.

In de Nederlandse versie van het rapport is die analyse aangevuld met eigen onderzoek naar de vraag in hoeverre consumenten de herkomst van zalm met ASC- en GGN-keurmerken daadwerkelijk kunnen achterhalen.

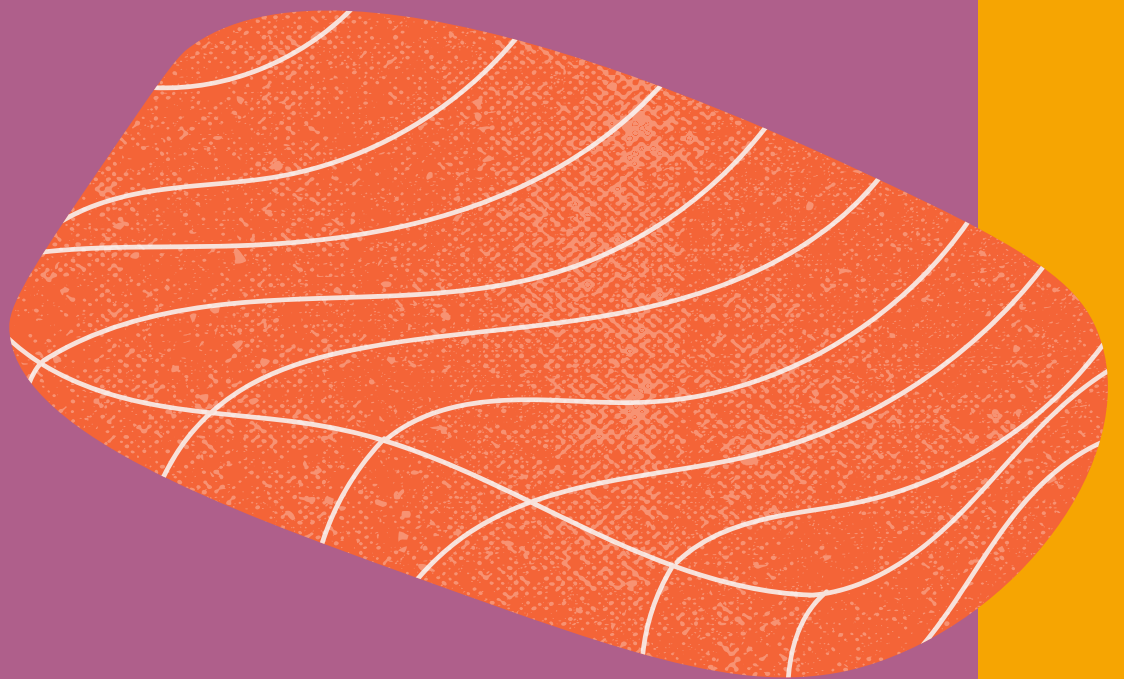
De gebruikte bronnen bestaan uit:

- wetenschappelijke studies over de ecologische, veterinaire en welzijnsproblemen in de zalmkweek;
- openbare rapporten en controleverslagen van onder meer de Noorse voedselautoriteit Mattilsynet en het Noorse Veterinair Instituut;
- internationale nieuws- en onderzoeksjournalistiek over incidenten, ziekte-uitbraken, sterfte en andere misstanden in de sector;
- eigen onderzoek van foodwatch Nederland naar de traceerbaarheid van zalmproducten met ASC- en GGN-keurmerken in 2026.

BRONNEN

- 1 Ziegler, F., & Hilborn, R. (2023). Fished or farmed: Life cycle impacts of salmon consumer decisions and opportunities for reducing impacts. *Science of The Total Environment*, 854, 158591. <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2022.158591>
- 2 Albert Heijn. (z.d.). Duurzame keurmerken. Geraadpleegd op 17 februari 2026, <https://www.ah.nl/inspiratie/duurzaamheid/duurzame-keurmerken>
- 3 Lidl (z.d.). Verse verantwoorde vis. Geraadpleegd op 17 februari 2026, <https://www.lidl.be/c/nl-BE/assortiment-vis/s10008166#:~:text=Bij%20Lidl%20zijn%20we%20ambitieu,een%20duurzame%20manier%20gevangen%20is.>
- 4 Albert Heijn (z.d.). De bewuste visweek. Geraadpleegd op 17 februari 2026, <https://www.ah.nl/acties/bewuste-vis>
- 5 Jumbo. (2017, 25 september). Steeds meer duurzame vis met MSC- en ASC-keurmerk in schappen van Jumbo. <https://www.jumbo.com/nieuws/steeds-meer-duurzame-vis-met-msc--en-asc-keurmerk-in-schappen-van-jumbo/>
- 6 Singh, G. G., Sajid, Z., & Mather, C. (2024). Quantitative analysis of mass mortality events in salmon aquaculture shows increasing scale of fish loss events around the world. *Scientific Reports*, 14, 3763. <https://doi.org/10.1038/s41598-024-54033-9>
- 7 2022 Salmon Industry Handbook. p. 48 Mowi. Juli 2022. Geraadpleegd op 11-11-2024. <https://mowi.com/wp-content/uploads/2022/07/2022-Salmon-Industry-Handbook-1.pdf>
- 8 Naturvernforbundet. (2023, 6 juni). Oppdrettsindustrien truer villaks og sjøørret. <https://naturvernforbundet.no/oppdrettsindustrien-truer-villaks-og-sjoorret/>
- 9 Sommerset, I., Wiik-Nielsen, J., Moldal, T., Oliveira, V. H. S., Svendsen, J. C., Haukaas, A., & Brun, E. (2024). Fiskehelse rapporten 2023 (Veterinærinstituttets rapportserie nr. 8a/2024). Veterinærinstituttet. <https://www.vetinst.no/rapporter-og-publikasjoner/rapporter/2024/fiskehelse-rapporten-2023>
- 10 Sommerset, I., Walde, C. S., Bang Jensen, B., Wiik-Nielsen, J., Bornø, G., Oliveira, V. H. S., Haukaas, A., & Brun, E. (2022). Fiskehelse rapporten 2021 (Veterinærinstituttets rapportserie nr. 2a/2022). Veterinærinstituttet. <https://www.vetinst.no/nyheter/fiskehelse-rapporten-2021-betydelige-helse-og-velferdsutfordringer-i-norsk-fiskeoppdrett>
- 11 Steel, C., Evensen, T., Håpnes, A., & Parmann, S. (2023, 30 mei). Environmental impact from salmon farming: Compilation of information on the effects of escaped farmed salmon and salmon lice on wild Atlantic salmon, and on other environmental impacts from fish farming. Norwegian Salmon Rivers, Sabima, Naturvernforbundet & NJFF. <https://naturvernforbundet.no/>
- 12 BusinessPortal Norge. (2024, 20 februari). Norwegische Meeresfrüchte-Organisation sorgt sich um Ruf des norwegischen Lachses im Ausland. <https://businessportal-norwegen.com/2024/02/20/norwegische-meeresfruechte-organisation-sorgt-sich-um-ruf-des-norwegischen-lachses-im-ausland/>
- 13 Feedback Global. (2024, januari). Blue Empire: The environmental and social impacts of Norwegian farmed salmon (p. 12). <https://feedbackglobal.org/wp-content/uploads/2024/01/Feedback-BlueEmpire-Jan24.pdf>
- 14 Visfederatie. (z.d.). Kerncijfers. Geraadpleegd op 24 maart 2026 van <https://visfederatie.nl/kerncijfers/>
- 15 ABN AMRO. (2025, 19 december). Voedingsindustrie blijft licht groeien ondanks rem op aanvoer. <https://assets.abnamro.com/api/public/content/voedingsindustrie-blijft-licht-groeien-ondanks-rem-op-aanvoer-19-12-2025.pdf>
- 16 Allan, V. (2024, 16 maart). Salmon farm deaths nearly twice numbers frequently quoted. *Herald Scotland*. <https://www.heraldscotland.com/news/24185372.salmon-farm-deaths-nearly-twice-numbers-frequently-quoted/>
- 17 McVeigh, K. (2023, 30 september). Thousands of salmon escaped an Icelandic fish farm. The impact could be deadly. *The Guardian*. <https://www.theguardian.com/environment/2023/sep/30/thousands-of-salmon-escaped-an-icelandic-fish-farm-the-impact-could-be-deadly>
- 18 Omvik, O. R., & Remen, A. C. (2023, 11 oktober). Mattilsynet mener syk og selvdød laks skulle selges som fersk matfisk. NRK. <https://www.nrk.no/norge/mattilsynet-mener-syk-og-selvdod-laks-skulle-selges-som-fersk-matfisk-1.16588744>
- 19 Fish Farming Expert. (2024, 19 maart). Nearly half a million fish die at Lerøy smolt plant. <https://www.fishfarmingexpert.com/leroy-sjotroll-norway-smolt-die-off/nearly-half-a-million-fish-die-at-leroy-smolt-plant/1744039>
- 20 McVeigh, K. (2023, 3 november). Sea-lice outbreak on Icelandic salmon farm a 'welfare disaster', footage shows. *The Guardian*. <https://www.theguardian.com/environment/2023/nov/03/sea-lice-outbreak-icelandic-salmon-farm-welfare-disaster-footage-shows>
- 21 BusinessPortal Norge. (2024, 20 februari). Norwegische Meeresfrüchte-Organisation sorgt sich um Ruf des norwegischen Lachses im Ausland. <https://businessportal-norwegen.com/2024/02/20/norwegische-meeresfruechte-organisation-sorgt-sich-um-ruf-des-norwegischen-lachses-im-ausland/>
- 22 Fish Farmer Magazine. (2024, 8 mei). Escaped Lerøy salmon may be diseased, experts fear. <https://www.fishfarmermagazine.com/fish-farmer-all-content/escaped-leroy-salmon-may-be-diseased-experts-fear/>
- 23 Morton, A., & Burton, B. (2025, 8 maart). Million salmon dumped in landfill after unprecedented mass death at Tasmanian fish farms. *The Guardian*. <https://www.theguardian.com/australia-news/2025/mar/08/million-salmon-dumped-in-landfill-after-unprecedented-mass-death-of-at-tasmanian-fish-farms-ntwnfb>

- 24 Undercurrent News. (2025, 19 mei). Mowi loses RSPCA approval in Scotland over animal cruelty allegations. <https://www.undercurrentnews.com/2025/05/19/mowi-loses-rspca-approval-in-scotland-over-animal-cruelty-allegations/>
- 25 Briggs, B. (2025, 7 augustus). Fish farming company to stop using lumpfish to remove sea lice from salmon. The Ferret. <https://www.theferret.scot/mowi-stop-using-lumpfish-remove-sea-lice-salmon/>
- 26 Nygård, A. E. D. (2025, 25 september). Dead salmon sorted as human food at Mowi site. IntraFish. <https://www.intrafish.com/aquaculture/dead-salmon-sorted-as-human-food-at-mowi-site/2-1-1876925>
- 27 Moore, G. (2025, 7 oktober). 75,000 salmon escape from Mowi Scotland farm during Storm Amy. Fish Farming Expert. <https://www.fishfarmingexpert.com/fish-farming-mowi-salmon-escape/75000-salmon-escape-from-mowi-scotland-farm-during-storm-amy/2003928>
- 28 Mullis, M. E., Vikingstad, T.-A., & Fridman, M. (2025, 4 november). De vil sette oss i fengsel. NRK. <https://www.nrk.no/dokumentar/xl/lakseeksporer-forfalsket-etiketter--sendte-fisk-med-sar-og-skader-ulovlig-ut-av-landet-1.17611318>
- 29 Tomter, L. (2023, 1 november). Plutselig døde titusenvis av laks – laksegigant ventet én uke med å varsle. NRK. <https://www.nrk.no/norge/plutselig-dode-titusenvis-av-laks--laksegigant-ventet-en-uke-med-a-varsle-1.16601145>
- 30 ASC (z.d.) Geschiedenis Geraadpleegd op 23 maart 2026, <https://nl.asc-aqua.org/geschiedenis/>
- 31 ASC (z.d.) Warum brauchen wir eine verantwortungsvolle aquakultur. Geraadpleegd op 23 maart 2026, <https://de.asc-aqua.org/aquakultur-erklaert/warum-brauchen-wir-eine-verantwortungsvolle-aquakultur/lachs-aquakultur/>
- 32 ASC (z.d.) Annual Impacts Report 2024. Geraadpleegd op 23 maart 2026, <https://asc-aqua.org/our-impact/asc-annual-impacts-report/>
- 33 FAO (2023, 31 mei). Salmon – Main producers see record-breaking exports. Geraadpleegd op 23 maart 2026 <https://www.fao.org/in-action/globefish/news-events/news/news-detail/Salmon---Main-producers-see-record-breaking-exports/en>
- 34 Fischmagazin (2022, 11 januari). Norwegen: Fusion schafft weltweit sechstgrößten Lachszüchter <https://www.fischmagazin.de/willkommen-seriennummer-102751.htm>
- 35 ASC: Find a Supplier. Geraadpleegd op 2 augustus 2024, <https://asc-aqua.org/find-a-supplier/>
- 36 ASC (z.d.) Homepage. Geraadpleegd op 23 maart 2026, <https://nl.asc-aqua.org/>
- 37 ASC (z.d.) Met zorg gekweekte vis. Geraadpleegd op 23 maart 2026, <https://nl.asc-aqua.org/met-zorg-gekweekte-vis-en-zeevruchten/>
- 38 ASC (2023, 21 september) Bewuste visweek. Geraadpleegd op 23 maart 2026, <https://nl.asc-aqua.org/news/bewuste-visweek-2023/>
- 39 Pala (2009, 19 mei) Wereldwijd protest tegen WWF-plan om Aquaculture Stewardship Council (ASC) op te richten. Geraadpleegd op 23 maart 2026 <https://pala.be/nl/nieuws/wereldwijd-protest-tegen-wwf-plan-om-aquaculture-stewardship-council-asc-op-te-richten>
- 40 Käller, R. (2024, 21 november). Albert Heijns 'duurzame' zalm draagt bij aan vernietiging van Chileense natuurparken. Follow the Money. <https://www.ftm.nl/artikelen/vislabel-asc-zalmkweek-in-chili>
- 41 Roebuck, K. (2022, 24 mei). Over 40 groups call ASC's "farmed responsibly" label on salmon misleading. SeaChoice. <https://www.seachoice.org/40-groups-call-asc-s-farmed-responsibly-label-on-salmon-misleading/>
- 42 Cascada, L. L. (2026, januari). The myth of "sustainable" aquaculture: How the fish farming industry sold a false promise of saving the oceans. Aquaculture Accountability Project & Farm Forward <https://aquacultureaccountability.org/myth/>
- 43 SeaChoice. (2025, 12 mei). New ASC Farm Standard serves salmon industry, not oceans. <https://www.seachoice.org/press-release/new-asc-farm-standard-serves-salmon-industry-not-oceans/>
- 44 Good Fish Foundation/VISwijzer (z.d.). Hoe onderscheid je de echte biologisch gekweekte zalm van misleidende marketing? Geraadpleegd op 24 maart 2026, <https://www.goodfish.nl/nl/hoe-onderscheid-je-de-echte-biologisch-gekweekte-zalm-van-misleidende-marketing>
- 45 Ökolandbau.de (z.d.). Rechtliche Vorgaben für die Bio-Aquakultur. Geraadpleegd op 24 maart 2026, <https://www.oekolandbau.de/landwirtschaft/oekologische-tierhaltung/oekologische-aquakultur/rechtliche-vorgaben-fuer-die-bio-aquakultur>
- 46 Aas, T.S., Åsgård, T., & Ytrestøy, T. (2022). An overview of aquaculture production in Europe in 2020. Aquaculture Reports, 26, 101316, <https://doi.org/10.1016/j.aqrep.2022.101316>



foodwatch 